



Thomas Biedermann

chön
charfe
chilichoten

Deutsche, französische,
italienische und asiatische Gerichte

Verlag Thomas Biedermann

Thomas Biedermann
chön charfe chilichoten

Thomas Biedermann

**chön
charfe
chilichoten**

Deutsche, französische,
italienische und asiatische Gerichte

Verlag Thomas Biedermann

© Copyright 2011 bei Verlag Thomas Biedermann, Hamburg
info@buch-schmie.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

Gestaltung und Layout: Thomas Biedermann

Schriften: Adobe Caslon, Akko Pro, Euro Serif, Frutiger, Futura, ITC Officina Sans, Reporter Two, TheSans, Zapfino

Lektorat: kreativtext(e), Birgit Schubert, Nittendorf

Fotos: © Thomas Biedermann, außer: S. 14 Christa Nöhren/pixelio.de, S. 18 Clemens Mirwald/pixelio.de, S. 23 Dieter Schütz/pixelio.de, S. 32 Lars Kunze/pixelio.de, S. 35 Joujou/pixelio.de, S. 38 Marco Barnebeck/pixelio.de, S. 45 qay/pixelio.de, S. 63 m. gade/pixelio.de, S. 65 Robert Schwab/pixelio.de, S. 67 Rolf Blanc/pixelio.de, S. 80 Tatar © lebensmittelfotos.com, S. 87 Sushi © lebensmittelfotos.com, S. 89 Rainer Sturm/pixelio.de, S. 92 Garnelen © lebensmittelfotos.com, S. 94 Alice Munger/pixelio.de, S. 98 Pepperoni © lebensmittelfotos.com, S. 105 sör alex/photocase.com

PDF-Erstellung: Thomas Biedermann

ISBN 978-3-941695-01-6

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Suppen/Vorspeisen	9
Misosuppe (Japanisch)	10
Fleischbrühe	13
Meeresfrüchtesuppe	15
Exkurs: Fischfond.....	17
Gemüsecremesuppe	19
Überbackene Austern.....	20
Gemüse	25
Rotgekochter Chinakohl (Chinesisch)	26
Gefüllte Paprikaschoten.....	30
Chicorée im Speckmantel	33
Kartoffelklöße mit Majoran (Beilage)	36
Gemüse-Snackteller.....	37
Pasta	39
Spaghetti mit Pesto	40
Tortiglioni mit scharfer Tomatensauce (Toban Djan)	42
Penne Rigate mit Pilz-Sahne-Sauce	44
Maccheroni mit Hackfleisch und Ricotta	46
Gnocchi mit Gorgonzolasauce	48
Innereien	51
Geflügelleberpfanne.....	52
Schweinenieren	53
Rinderherzragout.....	55
Pansen	57
Kalbsbries.....	59

Geflügel	61
Hähnchen in Wermut	62
Marinierte Putenoberkeule	64
Hähnchen Oberschenkel in Rotwein	66
Gebatene Entenbrust auf Chicorée	68
Thai-Chicken-Curry (Thailändisch)	69
Fleisch	71
Bulgogi (Koreanisch)	72
Lammkeule	74
Pferdebraten	76
Studentengericht	78
Tatar	79
Fisch	81
Forelle mit Persillade	82
Sushi (Japanisch)	83
Fischragout	88
Dorade in Knoblauch-Thymian-Sauce	90
Riesengarnelen-Gemüse-Pfanne	91
Dessert	93
Mousse au chocolat	94
Rote Grütze	95
Kaffee-Gewürz-Creme mit Chili	96
Pfifferlinge-Erdbeeren-Ragout	97
Crème caramel (Flan)	99
Brot, Kuchen und Gebäck	101
Einfaches Hefebrot oder -brötchen	102
Käsekuchen	103
Karottenkuchen	104
Haselnusskuchen	105
Sesamplätzchen	106

Vorwort

Inspiriert haben mich zu **chön charfe chilichoten** einige Kochbücher von Spitzenköchen wie Paul Bocuse oder Wolfram Siebeck, aber vor allem von Eckhart Witzigmann und Alfred Biolek. Weit davon entfernt, an die Kochkünste dieser Profis heranzureichen, enthält dieses Kochbuch weder eine banale Neuauflistung von Rezepten, die aus anderen Kochbüchern zusammengestellt wurden, noch Rezepte nur aus der Küche eines Landes. Ich folge der tendenziellen Ausrichtung der Rezepte vor allem der beiden zuletzt genannten Kochkollegen: Den ursprünglichen Arbeitstitel „Mein Kochbuch“ habe ich jedoch wegen der weitestgehend inflationären Verwendung schnell fallen gelassen. Meine eigenen Vorlieben in der Küche führten mich letztendlich zu der Titelwahl des Buchs.

Sie finden in diesem Buch eine breite Palette an wohlschmeckenden Gerichten, die nur einem Maßstab gerecht werden müssen: Ich muss sie in den letzten 25 Jahren als ambitionierter Hobbykoch zubereitet und sie müssen mir und meinen Gästen geschmeckt haben. Es spiegelt die Rezepte wider, die ich im Alltag und zu besonderen Anlässen gerne koche und die Variationsbreite meiner Kochkünste beschreibt. Es sind sowohl europäische Rezepte aus Deutschland, Frankreich und Italien als auch aus asiatischen Ländern vertreten.

Angereichert habe ich die Rezepte mit Geschichten, Anekdoten und Erinnerungen an Situationen, die mich beim Kochen und Genießen begleitet haben. Das Buch soll gleichermaßen – neben dem Hauptthema, dem Kochen – einem literarischen Anspruch genügen und eine fröhliche Lektüre versprechen.

Aufgeteilt ist das Buch in neun Kapitel – und zwar Suppen/Vorspeisen, Gemüse, Pasta, Innereien, Geflügel, Fleisch, Fisch, Desserts und Brot/Kuchen/Gebäck. Jedes Kapitel enthält fünf Rezepte, die möglichst aus unterschiedlichen Ländern stammen und – wo es möglich war – mit einer kleinen Geschichte angereichert sind. Ich habe mich bei den meisten Rezepten bemüht, Ihnen eine Empfehlung für einen meiner Ansicht nach geeigneten Wein – oder auch ein Bier – anzubieten. Sofern nicht anders vermerkt, sind alle Rezepte für vier Personen konzipiert. Die Temperaturangaben für Gerichte im Backofen beziehen sich auf einen Umluft-Backofen. 

Die folgenden Grafiken erleichtern Ihnen die Beschreibung der Rezepte:



Die benötigten **Zutaten** auf einen Blick.



Die aufzuwendende **Zubereitungszeit**,
nebst eventueller **Vorbereitungs-** oder **Ruhezeit**.



Eventuelle **Variationen** des Rezepts oder wichtige **Highlights**.



Empfehlungen für ein **Getränk**.

Meine Mutter hat früher nie darauf geachtet, mich in meiner Jugendzeit selbst kochen zu lassen. Ich hätte früher gerne einmal für meine Familie ein viergängiges Menü gezaubert. Aber die Küche war ihr Revier – ihr „Heiligtum“. Kochen durfte ich nicht. Den Tisch decken schon. Ich ließ mich trotzdem nicht beirren: Im Alter von 18 Jahren habe ich einen Kochkurs in der Kochschule der heutigen Mannheimer Versorgungs- und Verkehrsgesellschaft Energie AG absolviert. Ich war der einzige Mann unter etwa 20 älteren Hausfrauen, die darüber natürlich sehr belustigt waren. Aber wir haben im Team gekocht, gelernt und zusammen gegessen.

Also, liebe Mütter: Lasst den Kindern mehr Freiheit, lasst sie kochen und ihrer Kreativität freien Raum. Es zahlt sich in ihrem weiteren Leben aus. Und vielleicht wird aus dem Einen oder Anderen ein neuer Sternekoch. Oder ein Buchautor – für ein Kochbuch. ;-)

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen, Kochen und Genießen.

Im November 2011

Thomas Biedermann

Abkürzungen:

cl	Zentiliter
EL	Esslöffel
g	Gramm
kg	Kilogramm
l	Liter
Min.	Minuten
ml	Milliliter
Msp.	Messerspitze
Std.	Stunde
Stdn.	Stunden
TL	Teelöffel

Suppen / Vorspeisen

Suppen sind in Europa eine der bekanntesten Vorspeisen, die vor dem eigentlichen Hauptgang gereicht werden, sozusagen als Appetizer. Haben Sie sich eigentlich mal überlegt, dass die Suppe auch zum Hauptgericht verzehrt werden könnte? In Asien ist dies der normale Fall: Die Suppe wird mit den Salaten zum Hauptgang gereicht und zusammen gegessen. Stellen Sie sich vor, Sie bestellen Ihre Suppe, Ihr Hauptgericht und Ihren Salat in einem deutschen Restaurant zeitgleich und verzehren dann abwechselnd die Markklöschensuppe, das Wiener Schnitzel, die Pommes Frites und den Salat – undenkbar. Aber Sie sehen am Beispiel Asiens: andere Länder, andere Sitten. Und warum soll das, was in Asien praktiziert wird, nicht auch in Deutschland angemessen sein?

Aus diesem Grund finden Sie in diesem Kapitel ein Rezept zur Zubereitung einer japanischen Misosuppe. Fehlen darf natürlich nicht die Herstellung einer kräftigen und bekömmlichen Fleischbrühe, einer Meeresfrüchtesuppe und einer Gemüsecremesuppe, die Sie beliebig mit den unterschiedlichsten Gemüsen variieren können. Als Abschluss finden Sie ein für deutsche Mägen eher ungewöhnliches Rezept: gebratene Austern als Vorspeise.